

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 11 del programa

**CX/FH 04/11
Enero de 2004**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima sexta reunión

Washington DC, Estados Unidos de América, del 29 de marzo al 3 de abril de 2004

S

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

Preparado por Canadá con la ayuda de Finlandia, Francia, Alemania, Los Países Bajos, Suiza, El Reino Unido, Los Estados Unidos de América, la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos (ICMSF) y las Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales (ISDI)

ANTECEDENTES:

En la última reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (35ª reunión, celebrada en enero de 2003), el Comité acordó revisar el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979), en particular respecto al preparado en polvo (fórmula) para lactantes. El Comité solicitó a Canadá que iniciara el trabajo de la revisión del Código con la ayuda de un grupo de redacción formado por Finlandia, Francia, Alemania, los Países Bajos, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos, la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos (ICMSF) y las Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales (ISDI) para ser sometido nuevamente a examen en su 36ª reunión.

El Comité también acordó que los Estados Unidos actualizarían el Perfil de Riesgos de *Enterobacter sakazakii* en el Preparado en Polvo para Lactantes (CX/FH 03/13). Además, se solicitó a la FAO y la OMS que convocaran una consulta de expertos sobre el género *Enterobacter*, incluidas *E. sakazakii* y *Clostridium botulinum*, en la primera oportunidad posible, sujeta a la disposición del financiamiento adecuado.

I. REVISIÓN PRELIMINAR:

El grupo de redacción inició una revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979) e hizo las siguientes observaciones:

- El ámbito de aplicación incluye todos los alimentos preenvasados producidos, representados o presentados como supuestamente destinados al uso especial de lactantes y/o niños pequeños. Según la definición, por lactantes se entienden los niños no mayores de doce meses de edad,

mientras que por niños pequeños se entienden los niños de más de doce meses y hasta tres años de edad.

- El Código presenta recomendaciones generales sobre las prácticas de higiene correspondientes a los alimentos para lactantes y niños pequeños, sin embargo, no hay recomendaciones específicas respecto al preparado en polvo para lactantes.
- Las recomendaciones del Código no son ni más estrictas ni más específicas que aquellas establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 3-1997, enmendado 1999) (Principios Generales). Además, el Código no refleja los cambios realizados a la versión de 1999 de los Principios Generales, incluido su Anexo: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación.
- Sólo las secciones 8.3 y 8.4 del Código respecto a las Especificaciones Microbiológicas y los Métodos de Análisis Microbiológicos de Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños, tratan específicamente sobre los alimentos para lactantes y niños pequeños.

II. ENFOQUE PROPUESTO PARA EL EXAMEN POR PARTE DEL CCHA:

Se solicitó al grupo de redacción que iniciara el trabajo para la revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979), en particular para el preparado en polvo para lactantes. El resultado de la reunión sobre *Enterobacter sakazakii* y otros microorganismos en el preparado en polvo para lactantes, programada para ser celebrada en Ginebra, Suiza, del 2 al 5 de febrero de 2004, será utilizado para iniciar dicho trabajo. Sin embargo, a la luz de la revisión preliminar anteriormente citada, el grupo de redacción quisiera pedir al Comité más orientación respecto al grado de revisión que considere apropiado, en particular respecto a su ámbito de aplicación, ya que podría necesitarse la inclusión de más productos para el uso de lactantes y niños pequeños.

El grupo de redacción sugiere la consideración del siguiente enfoque:

1. Identificar cuestiones de la higiene de los alimentos específicas a los alimentos preenvasados producidos, representados o presentados como fabricados especialmente para el uso de lactantes y/o niños pequeños, además de aquellas cuestiones relacionadas con el preparado en polvo para lactantes.
2. Examinar si los Códigos de prácticas de higiene vigentes del Codex tratan adecuadamente las cuestiones identificadas, o si hay necesidad de elaborar orientaciones adicionales. Se deberían considerar de manera especial los Principios Generales, el anexo sobre el sistema HACCP y los Principios para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos, ya que todos éstos tratan muchas de las cuestiones generales de higiene pertinentes a los alimentos para lactantes y niños pequeños.
3. Evaluar, en caso que se requiera una orientación adicional, la medida de revisión que se necesita aplicar al Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979). El texto revisado debería incluir recomendaciones relativas a los productos de interés identificados por el Comité, además del preparado en polvo para lactantes (como se identifica en el paso 1 anterior), que no estén debidamente cubiertos por los códigos y directrices del Codex (como se indica en el paso 2 anterior).

III. RECOMENDACIONES DEL GRUPO DE REDACCIÓN:

El grupo de redacción considera que es importante incluir, además de *E. sakazakii* en el preparado en polvo para lactantes, otras especies de *Enterobacter* y *C. botulinum* según se considere apropiado,

siguiendo la orientación del taller presentado respecto al *Asesoramiento científico sobre patógenos de interés en el preparado de polvo para lactantes*.

Los patógenos más relevantes son *Salmonella* spp. (para todas las categorías de edades) y *C. botulinum* (hasta los 12 meses de edad; botulismo infantil), seguido por *Enterobacteriaceae* oportunistas tales como *E. sakazakii* y *Clostridium diversus* (bebés prematuros y hasta los 4 ó 6 meses de edad). En el contexto del sistema HACCP, se podría necesitar un examen de otros peligros microbiológicos (p. ej., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*) así como su control mediante pasos de procesamiento apropiados.

El grupo de redacción identificó productos alimenticios que podrían ser integrados en el análisis del paso 1 descrito en la sección II anterior. El Comité debería determinar, sin embargo, si los códigos de prácticas de higiene vigentes del Codex tratan adecuadamente los productos identificados, o si hay necesidad de elaborar orientaciones adicionales (como se sugiere en el paso 2 de la sección II). Los productos recomendados para su inclusión potencial son los siguientes:

- los cereales en polvo para lactantes,
- los panecillos para lactantes,
- los alimentos hechos puré, procesados en grado mínimo, enfriados y/o congelados, para bebés,
- ciertos productos lácteos comercializados como aptos para lactantes,
- los alimentos en frascos y latas, incluido el zumo (jugo), para bebés
- el preparado líquido para lactantes tratado térmicamente, y
- la miel, si se utiliza para endulzar alimentos en estas categorías.

IV. ESQUEMA PROPUESTO PARA EL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS:

Se recomienda un esquema para examinar las cuestiones higiénicas relacionadas con el preparado en polvo para lactantes y otros alimentos para lactantes y niños pequeños según los identifique el Comité.

CONTENIDO

El índice seguiría como modelo al Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 3-1997, enmendado en 1999). Sólo se incluirían recomendaciones adicionales a aquellas presentadas en los Principios Generales. Se debería dar consideración especial a:

SECCIÓN I - OBJETIVOS

Se deberían definir claramente los objetivos específicos del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños.

SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIÓN

Una declaración clara respecto a si el Código incluye o no varios tipos de alimentos para lactantes y niños pequeños o solamente el preparado en polvo para lactantes. Bajo el ámbito de aplicación se debería cambiar la frase "para el uso especial de lactantes y niños pequeños" a "particularmente destinado al uso de lactantes y niños pequeños" para mejorar la claridad y armonizar respecto a la Norma del Codex para Alimentos Envasados para Bebés (STAN 73-1981, enmendada en 1985, 1987, 1989) la cual define a los niños pequeños como "los niños de más de doce meses y hasta tres años de

edad”. Por consiguiente, en la sección de Definiciones, se recomienda que el término “niños” se reemplace con “niños pequeños”.

Podría ser necesario determinar si las dos categorías de edades actualmente consideradas (los niños no mayores de doce meses de edad y los niños de más de doce meses y hasta tres años de edad) son suficientes. Podría ser necesario complementar las categorías de edades al incluir referencias específicas a los bebés prematuros o debilitados los cuales presentan mayores sensibilidades.

SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

En esta sección se debería presentar una lista de los procesos involucrados de acuerdo a los productos alimenticios incluidos en el ámbito de aplicación (p. ej., el preparado en polvo para lactantes, los cereales en polvo, purés, etc.) según corresponda. Los aspectos clave para controlar los peligros específicos implicados en los alimentos para lactantes y niños pequeños (p. ej., *E. sakazakii* en el preparado en polvo para lactantes) deberían ser incluidos en esta sección. Podrían requerirse recomendaciones para tratar retos específicos, tales como el control de *E. sakazakii* en los establecimientos de alimentos, el papel del muestreo del aire y el polvo según corresponda, y la importancia de la selección o especificación de las materias primas, notablemente donde el procesamiento normal pueda ser insuficiente para controlar el peligro.

SECCIÓN IX - INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

En particular, se deberían tratar los procedimientos específicos de manipulación del producto por los consumidores y el personal que trabaja en hospitales, según corresponda. Se debería poner énfasis en la información sobre cómo limitar la contaminación del producto durante la preparación y cómo prevenir las condiciones de abuso de éste durante su almacenamiento y manipulación (p. ej., instrucciones específicas para la preparación del preparado en polvo para lactantes y el almacenamiento y manipulación del preparado para lactantes rehidratado).

SECCIÓN X - CAPACITACIÓN

Esta sección debería incluir, en particular, la capacitación del personal que prepara, almacena y usa los alimentos para lactantes y niños pequeños (p. ej., empleados de hospitales que usan el preparado en polvo para lactantes).